

Saarbrücker Zeitung
18.04.2008

Parkhotel setzt auch auf Bio-Anbau

Neues gastronomisches Angebot auf der Speisekarte – Regionale Produkte

Weiskirchen. Seit wenigen Wochen hat Weiskirchen eine gastronomische Attraktion mehr zu bieten, denn der Chef des Parkhotels Weiskirchen, Peregrin Maier und sein Küchenchef Sascha Jacobs möchten zukünftig mehr Speisen und Getränke aus

biologischem Anbau anbieten.

Nach der offiziellen Zertifizierung dürfen Bio-Gerichte nicht nur angeboten, sondern auch selbst hergestellt werden. Küchenchef Sascha Jacobs freut sich jetzt, neben verschiedenen Eissorten auch Marmelade fürs

Frühstück, Nudeln und vieles mehr komplett aus Bio-Produkten herzustellen zu können. Das frische Fleisch bekommt der Küchenchef von der nahe gelegenen Eichenlaub-Ranch der Familie Smirr. Die Entscheidung für die Zertifizierung war nach den Worten von Peregrin Maier „ein wichtiger und gut überlegter Schritt“, der den Gästen des Parkhotels neben der gesunden Luft des heilklimatischen Kurortes Weiskirchen auch gesunde Speisen mit besten Produkten der Region biete. „Trotz des höheren Aufwandes und der vielen Neuerungen die auf die Küchenmannschaft zukommen, war es uns wichtig den Gästen diese tollen Produkte anzubieten. So wurde ein eigenes Kühlhaus gebaut, denn nicht nur der richtige Einkauf ist von absoluter Wichtigkeit sondern auch die Lagerung und Verarbeitung müssen von höchster Qualität sein“, unterstrich der Weiskircher Hotelchef. *red*



Peregrin Maier (rechts) und sein Küchenchef Sascha Jacobs. Foto: SZ